

期間：2025年08月 食種：★病院常食

献立表

※都合により内容が変更になる場合があります

	日	月	火	水	木	金 1日	土 2日
朝食	～今月の行事食～ ★8月27日 夏野菜メニュー 夏野菜カレー、ゴーヤチャンプルー 野菜ポタージュ、バニラアイス風					ごはん ＜味噌汁(法蓮草揚げ) ＜卵焼き ｶﾘﾌﾜｰの白ﾄﾞﾚ和え ★牛乳	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 厚揚げの香味漬け 白菜の梅和え ★牛乳
昼食	カレーに彩りのよいグリル野菜と4種の豆を添えます。バニラアイス風は時間が経っても溶けないので、最後まで美味しく食べられます。 ～季節の練り切り～ ★8月13日 西瓜 すいか風味の白あんを、赤と緑の羊羹で包みました。					＜赤飯 さわらの味噌煮 大根と豚肉のﾊﾞｯｼｭ煮 ＜清汁(麩) 白桃のデザート	ごはん 豚肉のスタミナ炒め 豆サラダ ＜味噌汁(大根人参) みたらし団子風デザート
夕食	8月は焼きそばやたこ焼きなど、夏祭りをイメージした献立を用意しています。					ごはん 鶏肉の甘酢炒め ｷｬﾍﾞﾂとｲﾋﾞﾅ炒め とろろ風	ごはん さばの塩焼き やわらかごぼうの旨煮 ＜法蓮草と鮭の和え物
	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
朝食	ごはん ＜味噌汁(豆腐揚げ) ｷｬﾍﾞﾂとﾂﾅ炒め ＜春菊の練りﾾﾏ和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(白菜おつゆ麩) ふんわり洋風卵とし 切干大根の和え物 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(なす玉葱) 大根と厚揚げの生姜煮 青菜の和え物(ｼﾗｽ) ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(白菜揚げ) ﾖﾑﾂ(ﾄﾏﾓｰﾄ) ｷｬﾍﾞﾂと鮭の和え物 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(高野豆腐麩) 炒り卵 ｶﾘﾌﾜｰの明太和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(玉葱揚げ) 大豆の煮物 青菜の辛子ﾾﾏ醤油 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(なす玉葱) やわらか蓮根と鶏肉煮 ｷｬﾍﾞﾂと卵の和え物 ★牛乳
昼食	ごはん100g 冷やし中華 茄子の味噌だれかけ 栄養強化ゼリー(ﾋﾞｰﾅｰﾁｬｰ)	ごはん ホワイトシチュー 法蓮草とﾊﾞｰﾝﾂ炒ﾒ蒸ｼ 彩り野菜のﾄﾏﾁｰｽﾞ和え ＜デザート	ごはん ぶりの煮付け かぼちゃサラダ 味噌汁(鶏肉玉葱) すいかゼリー	ごはん 鶏肉のカレー煮 じゃがいも煮 ｺｼｬｽｰﾌﾟ(豆腐人参) デザート(三色豆)	＜中華丼 里芋の煮物 清汁(厚揚げ玉葱) ＜デザート	ごはん 麻婆茄子 南瓜の煮物 清汁(鶏肉人参) あんみつ	ごはん メバルの幽庵焼き きのこのにんにく炒め ＜味噌汁(法蓮草豆腐) 栄養強化ゼリー(ﾘﾝｺﾞ)
夕食	鮭わかめごはん ハンバーグ 高野豆腐とﾌｧﾏ揚げ煮 大根なます	ごはん あじの南蛮漬け きくらげきんぴら さつまいもサラダ	ごはん ホイコーロー えびつみれの煮物 ﾜｶﾒの和え物(ﾋﾞｰﾅｯﾂ)	ごはん さばの味噌煮 きのこの当座煮 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとｶｶﾏ和え	ごはん アジフライ 厚揚げのﾌｧﾘｰｽ ﾎｲﾂ草ﾅﾙ(鶏ｶﾞﾗ)	ごはん 鮭のごま焼き 玉子と豆腐のしんじょ 大根の梅和え	ごはん 豚肉と大根の甘辛煮 五目豆腐の煮付 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのﾂ和え
	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
朝食	＜食パン(1枚) ＜いちごジャム ＜コーンスープ 野菜ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(和風外) 大根の明太ﾗｸﾞ	ごはん ＜味噌汁(厚揚げ玉葱) 麩と野菜の甘辛煮 三色ﾋﾟｰﾏﾝの中華風ﾾﾏ ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(鶏肉揚げ) ふんわり卵とし ＜法蓮草のお浸し(ｼﾗｽ) ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(玉葱おつゆ麩) 茄子とベーコン炒め ｶﾘﾌﾜｰのﾚﾓ和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(大根人参) 高野豆腐の卵とし ＜春菊のお浸し ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(豆腐玉葱) 厚揚げの香味漬け ほうれん草の錦糸和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(なす人参) ｷｬﾍﾞﾂとｲﾋﾞﾅ炒め ひじきの和え物 ★牛乳
昼食	ごはん 白身フライ 法蓮草と卵ソテー ＜味噌汁(玉葱おつゆ麩) ﾑｯｼｭ団子風デザート	ごはん100g ちゃんぽん(100g) 茄子のそぼろあんかけ ＜デザート	ごはん ポークビーンズ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｶｰ和え お好み焼き ｺｼｬｽｰﾌﾟ(ｷｬﾍﾞﾂ人参) 栄養強化ゼリー(ﾖﾑﾂ)	ごはん 白身魚の甘酢あん 肉団子(ﾄﾏﾂｰｽ) ＜味噌汁(豆腐人参) 練り切り(西瓜)	ごはん とんかつ 白菜のクリーム煮 ＜味噌汁(厚揚げ玉葱) りんごのデザート	ごはん ぎょうざ ポン酢 ピーマンとツナ炒め ＜味噌汁(高野豆腐揚げ) 栄養強化ゼリー(ﾋﾞｰﾅｰﾁｬｰ)	ごはん さばの黒酢煮 ﾋﾞｰﾌの炒め煮(改良) ＜清汁(鶏肉白菜) ＜デザート
夕食	菜めし 鶏のﾄﾏﾂｰｽ煮(食) 白菜と豚肉の炒め煮 わかめの酢の物	ごはん さばの生姜煮 ﾊﾞｰとそら豆の甘辛煮 ｶﾘﾌﾜｰ酢味噌和え(蟹)	ごはん あじの煮付け やわらか蓮根金平 マカロニサラダ	ごはん 鶏じゃが 切昆布と大豆の煮物 コールスローサラダ	ごはん めばるのｶｰ風味 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰソテー ｸﾞﾘﾙﾎﾞﾝのﾗｸﾞｼﾞｭﾙ	ごはん ﾌｧの香味焼き(花椒) 味付き肉団子(2個) 大根サラダ	ごはん 鶏肉の中華あん 大根のそぼろ煮 ﾜｶﾒと竹輪の和え物
	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
朝食	ごはん ＜味噌汁(ｷｬﾍﾞﾂ麩) ＜卵焼き ＜春菊の練りﾾﾏ和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(厚揚げ玉葱) 大豆と豚肉の煮物 ＜法蓮草と鮭の和え物 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(高野豆腐玉葱) ひじきの炒め煮 ｶﾘﾌﾜｰの白ﾄﾞﾚ和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(白菜揚げ) 鶏と里芋の煮物 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのﾂ和え ★牛乳	＜ロールパン ＜りんごジャム ＜コーンスープ ﾖﾑﾂ(ﾄﾏﾓｰﾄ) ｶﾘﾌﾜｰの明太和え	ごはん 味噌汁(鶏肉玉葱) 煮奴 切干大根の和え物 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(厚揚げ玉葱) やわらか蓮根と鶏肉煮 白菜のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え ★牛乳
昼食	ごはん ﾁｰｽﾞｲﾂﾒﾝｶｯﾂ ﾏｶﾋﾞﾅｰﾅｰ風 ｺｼｬｽｰﾌﾟ(法蓮草玉葱) ＜デザート	ごはん 豆腐ハンバーグ ふんわり洋風卵とし 冷やし梅うどん 栄養強化ゼリー(ｱﾎﾞﾅ)	ごはん 赤魚のごま焼き 豆サラダ ＜味噌汁(鶏肉大根) みたらし団子風デザート	＜チキンと大豆のカレー ピーマンと牛肉炒め 野菜ポタージュ 栄養強化ゼリー(ﾘﾝｺﾞ)	ごはん 焼きそば きくらげきんぴら ＜味噌汁(なす法蓮草) 和梨のデザート	ごはん えびかつ 南瓜の煮物 清汁(麩) 栄養強化ゼリー(ﾖﾑﾂ)	焼豚炒飯 さつまいもサラダ 清汁(ｷｬﾍﾞﾂ人参) ＜デザート
夕食	牛そぼろごはん ほっけの塩焼き じゃが芋の肉味噌煮 茄子とツナの和え物	ごはん 鶏肉と野菜の味噌炒め がんも煮付・がんも 大根のじゃこ和え	ごはん 豚肉の旨だれ 茄子の味噌だれかけ ｷｬﾍﾞﾂとｶｶﾏ和え	ごはん ぶりの甘酢あんかけ 厚揚げのﾌｧﾘｰｽ ＜春菊のチーズ和え	ごはん あじの味噌煮 きのこの当座煮 ｷｬﾍﾞﾂのマヨ和え	ごはん なすと豚の甘酢あん やわらかごぼうの旨煮 青菜の和え物(ｼﾗｽ)	ごはん 白身魚のﾾﾓｰｽﾞ風味 きのこのにんにく炒め 彩り野菜のﾄﾏﾁｰｽﾞ和え
	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
朝食	ごはん ＜味噌汁(高野豆腐人参) 揚げなすの煮浸し 青菜の辛子ﾾﾏ醤油 ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(ｷｬﾍﾞﾂ玉葱) 大豆の煮物 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとｶｶﾏ和え ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(鶏肉人参) 五目豆腐の煮付 三色ﾋﾟｰﾏﾝの中華風ﾾﾏ ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(玉葱揚げ) やわらか根菜煮 ＜春菊のお浸し ★牛乳	ごはん ＜味噌汁(なす玉葱) 切昆布と大豆の煮物 ｶﾘﾌﾜｰのﾾ和え ★牛乳	＜食パン(1枚) ＜いちごジャム ｺｼｬｽｰﾌﾟ(大根人参) 野菜ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(和風外) ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ練ﾾﾏ和え	ごはん ＜味噌汁(高野豆腐揚げ) えびつみれの煮物 ほうれん草の錦糸和え ★牛乳
昼食	ごはん 赤魚の煮付け ふんわりかに玉 ＜味噌汁(白菜揚げ) 栄養強化ゼリー(ﾋﾞｰﾅｰﾁｬｰ)	＜ねぎ塩豚丼 麩と野菜のｺｼｬ煮 清汁(豆腐玉葱) 白桃のデザート	ごはん 鮭の塩焼き 大根と豚肉のﾊﾞｯｼｭ煮 たこ焼き ＜味噌汁(厚揚げ玉葱) ＜デザート	＜夏野菜カレー ｼﾞｰﾔﾝﾌﾟﾙ(厚揚げ) 野菜ポタージュ ﾊﾞﾅﾅｲｽ	ごはん100g とろろそば(冷) ささみフライ ＜デザート	ごはん 豚じゃが ピーマンとツナ炒め ＜味噌汁(厚揚げ法蓮草) 栄養強化ゼリー(ﾘﾝｺﾞ)	ごはん 赤魚のﾄﾏﾂｰｽ煮 白菜のクリーム煮 ｺｼｬｽｰﾌﾟ(豆腐人参) ＜デザート
夕食	菜めし 肉団子の和風煮 ｷｬﾍﾞﾂと豚のｶｰ風味 大根なます	ごはん さばの味噌煮 さつま芋の煮物 ＜法蓮草のお浸し(ｼﾗｽ)	ごはん 牛とし ｷｬﾍﾞﾂとツナ炒め 茄子の辛子ﾎﾟﾝ酢和	ごはん ぶり大根 玉子と豆腐のしんじょ ﾜｶﾒの和え物(ﾋﾞｰﾅｯﾂ)	ごはん 豚肉のスタミナ炒め 南瓜のそぼろ煮 大根の明太ﾗｸﾞ	ごはん さわらの味噌煮 味付き肉団子(2個) ｷｬﾍﾞﾂの酢の物	ごはん チキンカツ 炒り卵 ｶﾘﾌﾜｰのﾚﾓ和え

朝食	31日						
	ごはん く味噌汁(豆腐玉葱) 茄子のそぼろあんかけ 大根ナムル ★牛乳						
	昼食						
夕食	ごはん めばるの加-風味 キャベツのｺﾞﾏﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 味噌汁(鶏肉玉葱) 栄養強化ﾍﾞﾘｰ(ﾎﾟﾝﾍﾞﾙ)						
夕食	牛そぼろごはん 八宝菜 やわらか蓮根の味噌煮 わかめとｶﾅｶﾏの酢の物						